

หลักสูตรการทำหมกรอบ น้ำจิ้มรสเด็ด หลักสูตร 5 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย

ความเป็นมา

ในปัจจุบัน ยังมีประชาชนอีกหลายกลุ่มที่ยังมีความต้องการในการร่วมกิจกรรมอย่างต่อเนื่องและผนวกกับปัจจุบันเศรษฐกิจในประเทศไทยไม่ค่อยดีเท่าที่ควรมีค่าใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มมากขึ้น จึงเห็นว่าควรจะได้มีการจัดฝึกอาชีพให้กับประชาชนที่สนใจ เพื่อจัดการศึกษาพัฒนาความรู้ความสามารถในการเลือกและมองเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพ ทักษะอาชีพและการบริหารจัดการ ที่สอดคล้องกับปัญหาและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้

สภาพสังคมในปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ เช่นด้านเศรษฐกิจ การเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรมีน้อยลง จึงมีความจำเป็นต้องใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้มีความคุ้มค่ายิ่งขึ้น โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้วยังมีสิ่งทีถือว่าจำเป็นการะหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทนโดยวิธีการต่าง ๆ เพื่อการอยู่รอด

และหนึ่งในอาหารที่คนไทยนิยมบริโภค คือ “หมกรอบ” ไม่ว่าจะเป็นข้าวหมกรอบ หมกรอบผัด พริกแกง หมกรอบผัดกะเพรา หมกรอบผัดพริกขิง กว๊ายจับใส่หมกรอบ และอื่น ๆ ซึ่งหมกรอบทำจากหมูสามชั้น นำมาหมักกับเครื่องปรุงที่ใช้เกลือปรุงรส หรือซีอิ๊วต่าง ๆ แล้วนำไปทอดในน้ำมันท่วมจนกรอบ ซึ่งมีเคล็ดลับในการปรุงหมกรอบที่ง่าย และยังสามารถยัดเป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเองพร้อมทั้งนำไปจำหน่ายในท้องตลาดได้ในราคาที่ย่อมเยาอีกด้วย

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอพรานกระต่าย ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาอาชีพให้กับประชาชนผู้รับบริการ จากการสำรวจความต้องการเรียนรู้ของประชาชนผู้รับบริการ จึงได้จัดทำวิชาการทำ หมกรอบ น้ำจิ้มรสเด็ด หลักสูตร 5 ชั่วโมง เพื่อจัดอบรมส่งเสริมอาชีพให้กับประชาชนผู้รับบริการในชุมชนตามความต้องการและสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ

หลักการของหลักสูตร

- 1.เปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ศึกษาหาความรู้สำหรับการประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ประกอบเป็นอาชีพหลัก หรือพัฒนาอาชีพที่ทำอยู่แล้วให้ดีขึ้นด้วยตนเอง
2. มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพจากแหล่งวิทยากร สถานประกอบการ สถานประกอบการอิสระ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งการเรียนรู้ ตลอดจนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ
3. ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความรู้ ความคิดและทักษะเพื่อการเข้าสู่อาชีพ การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ และคุณภาพชีวิต สอดคล้องกับความพร้อม ความต้องการ ความถนัด ความสนใจ และวิถีชีวิตของตนเอง ท้องถิ่น และสังคม

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อให้ผู้ศึกษาได้มีความความเข้าใจ มีทักษะและประสบการณ์อาชีพ และสามารถนำไปใช้ให้เป็นประโยชน์ในการดำรงชีวิตประจำวันจริยธรรม
2. เพื่อให้ผู้ศึกษามีเจตคติต่อวิชาชีพ เป็นผู้มีคุณธรรมและความภาคภูมิใจในการประกอบอาชีพ
3. เพื่อให้ผู้ศึกษา มีความและทักษะในการประกอบอาชีพครบวงจรจัดการ การผลิต การตลาดและการจำหน่ายสามารถนำความและทักษะไปใช้ในการสร้างอาชีพ ประกอบอาชีพเสริมหรือพัฒนาอาชีพให้มีคุณภาพ
4. เพื่อให้ผู้ศึกษาเห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ สืบทอด พัฒนา ส่งเสริมและเผยแพร่อาชีพในท้องถิ่นของตนเองและสังคม

เป้าหมาย

1. กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน
2. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
3. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

- ภาคทฤษฎี 1 ชั่วโมง
- ภาคปฏิบัติ 4 ชั่วโมง
- รวม 5 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1.สามารถอธิบายบอก ความสำคัญของการประกอบอาชีพได้ 2.บอกความเป็นไปได้ของการประกอบอาชีพการทำหมูกอบ หลักสูตร 5 ชั่วโมง เช่น การลงทุนการตลาดวัสดุอุปกรณ์และทำเลที่ตั้ง 3.บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้ 4.บอกทิศทางการประกอบอาชีพวิชาการทำหมูกอบ ได้	1 ความสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการของการประกอบอาชีพการทำหมูกอบ 2 ความเป็นไปได้ในการทำหมูกอบ 2.1 ความต้องการของตลาด 2.2 ความการลงทุนและการหาแหล่งเงินทุน 2.3 การจัดหาวัสดุอุปกรณ์ 2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง 2.5 กระบวนการจัดตั้งกลุ่ม 3 แหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาชุมชน 4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมูกอบ	1 ศึกษาข้อมูลการจากโทรศัพท์มือถือ ศึกษาข้อมูลจากอินเทอร์เน็ตเว็บไซต์ต่างๆ YouTube พร้อมรับฟังบรรยายข้อมูลเพิ่มเติมจากวิทยากรสถานประกอบการสื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน 2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่าง ๆ 3 ให้ความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องกระบวนการจัดตั้งกลุ่ม 4 ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมูกอบ ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเองโดยคำนึงถึงศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ทำเลที่ตั้งศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในชุมชนที่มีตามฤดูกาล	30 นาที่	---

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2.	กระบวนการ การทำหมุกรอบ	1 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกซื้อวัสดุอุปกรณ์ได้อย่างมีคุณภาพ 2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำการทำหมุกรอบ ได้ 3 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกขั้นตอนการทำหมุกรอบ ได้ 4 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำหมุกรอบ ได้ 5 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์งบประมาณในการทำหมุกรอบ	1 การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหมุกรอบ 1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหมุกรอบ 1.2 งบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ 1.3 สถานที่จำหน่ายวัสดุอุปกรณ์ 2 การทำหมุกรอบ 2.1 ส่วนผสมของการทำหมุกรอบ 2.2 ขั้นตอนการทำหมุกรอบ 2.3 งบประมาณการทำหมุกรอบ	1 ให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ 2 ศึกษาข้อมูลจากโทรศัพท์มือถือศึกษาข้อมูลจากอินเทอร์เน็ตเว็บไซต์ต่าง ๆ ดู YouTube วิทยาการภูมิปัญญาชุมชน เกี่ยวกับการเตรียมวัสดุอุปกรณ์การเตรียมวัตถุดิบ 3 การจัดทำแผนการฝึกทักษะการประกอบอาชีพ 4 ฝึกทักษะการทำหมุกรอบ 5 วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำหมุกรอบ 6 ผู้เรียนและวิทยากรร่วมกันสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลกับความคิดเห็น 7 ผู้เรียนสรุปความรู้ที่ได้จากการเรียนรู้ 8 วิทยากรอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการทำหมุกรอบ 9 ผู้เรียนฝึกการทำหมุกรอบ 10 วิทยากรประเมินผลการทำงานด้วยลูกชิ้นของผู้เรียน		4 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3.	การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพธุรกิจ	1 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ เลือกทำเลที่ตั้งร้านค้า ที่เหมาะสมในการค้าขายได้ 2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถจัด และตกแต่งหน้าร้านให้มี ความสะอาดและสวยงามได้	1 ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง 2 หลักเกณฑ์ในการเลือก ทำเลที่ตั้ง 3 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน	1 ให้ผู้เรียนศึกษาข้อมูลจากโทรศัพท์มือถือศึกษาข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต เว็บไซต์ต่าง ๆ ดู YouTube และวิทยากรบรรยายให้ความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับ เรื่องของการเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขาย 2 วิทยากรอธิบายและสาธิตการจัดและตกแต่งหน้าร้าน 3 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจัดและตกแต่งหน้าร้านผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนา แลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็นร่วมกัน	30 นาที	

สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
3. อุปกรณ์ประกอบการฝึกทักษะอาชีพ เช่น แผ่นพับ ใบปลิว YouTube ใบความรู้
4. ชิ้นงาน

การวัดผลประเมินผล

- 1.การประเมินความรู้ภาคทฤษฎี
 - 1.1 ระหว่างเรียน ได้แก่ บันทึกการอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำหมกรอบ ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง
 - 1.2 จบหลักสูตร ได้แก่ แบบ กศ.ตน.7(1) และ กศ.ตน.7(2)
- 2.การสังเกตจากความสนใจของผู้เรียน
- 3.ชิ้นงานที่เสร็จสมบูรณ์

เกณฑ์การจบหลักสูตร

- 1.มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- 2.มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- 3.ผลงาน/ชิ้นงาน ที่มีคุณภาพ

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

.....งานหลักสูตร
(นางสุกัญญา นิลรัตน์)
งานการเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเอง

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(.....)
ครูผู้สอน/วิทยากร

.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นางสาวญาณัฐนิษฐ์ พุทธกุลหิรัญเมธา)
หัวหน้าการจัดการศึกษา

.....ผู้อนุมัติ
(นายกำจร หัดไทย)
ผู้อำนวยการ สกร. ระดับอำเภอพรานกระต่าย